

JIPA 全国大会記念講演「阪神間モダニズムから美食空間学」報告

講師:三宅正弘（武庫川女子大学生活環境学部生活環境学科教授）

開催日:2025 年 7 月 12 日

会場:JIPA 全国大会 2025 会場(ホテル阪急レスパイア大阪 9 階)

要約記録JIPAK理事 高野直樹 金沢明彦

阪神間とは

阪神間とは大阪と神戸に挟まれた六甲山を背景とする地域を指す。100 年前、西宮 芦屋 は海岸リゾート地であった。白砂青松、六甲山の砕けて細かくなった白い砂が阪神間の風景を飾った。この地域は鉄道の開通とともに、大阪商人の別荘地、郊外住宅地として目覚ましい発展を遂げ、大正から昭和の初期にかけて西洋文化の浸透と合間って新しいライフスタイルを築き上げていった。阪神間モダニズムの時代である。

1. 阪神間モダニズムの形成

阪神間モダニズムは、自然環境と深く結びついて形成された。その核となるのは、海岸の白い砂浜や六甲山の御影石といった自然要素だ。華道家西川一草亭の活動もこれに関与した。谷崎潤一郎の小説「赤い屋根」には、白い地面、赤い屋根、そして林の幹の赤や濃い新鮮な緑が描かれ、当時の風景を特徴づけていた。

工業化の進展とともに住宅開発は山手へ広がった。1929 年に開発された六麓荘はその代表例で、電線の地中化や道路脇の芝生といった景観への配慮が見られた。

開発時には、石の搬出から石垣やバラストとしての現場利用まで計画的に行われた。

松を切らないよう工夫が凝らされ、住宅地の敷地に流れる川、そこに架かる 12 個の橋など、自然を取り込んだ設計が特徴だった。

現代では産業廃棄物となる石が、当時は再利用されたという過去との対比が見て取れる。

自然と建築の共生は、サワガニのエピソードからもわかる。石の間に生息し、割り箸にスルメを付けて釣りができ、コンクリートで埋められてもモルタルを崩して復活したという、生命力の強さを示す話があった。石垣では水の抜けが工夫され、そのおかげでサツキやツツジの植栽に適していた。

芦屋モダニズムの発展は、西洋館の増加とともに進んだ。鶴塚橋「頼政」(能)という橋の名前もその象徴だ。櫻正宗八代目当主山邑太左衛門の別邸としてアメリカ人建築家フランク・ロイド・ライト(Frank Lloyd Wright)が設計した住宅があり、その川向かいに安井武雄が手掛けた山口吉郎兵衛邸(昭和 8 年)や、片岡安による仏教会館(昭和 2 年)が建てられ、モダニズム建築家が活躍した。芦屋川トンネルも当時の重要なインフラだった。

「阪神間モダニズム」の理念は、自然と都市、伝統と創造、東洋と西洋の調和にあった。夙川河川改修(昭和 12 年)では、既存の松を全て保存するパークウェイ構想が打ち出され、河川敷の公園化が進められた。一部、阪急阪神、および川沿いの宅地が受益者負担となり事業が行われたと報告された。

2. 建築と美食の融合

阪神間モダニズムは、建築と美食の融合という側面も持っていた。松より低い設計とし、松の色に合わせた緑の瓦を使った甲子園ホテルは、自然との融合を象徴する建築だった。池には屋形船が浮かべられ、和洋折衷の美食空間を提供した。ホテルのデザインには、打ち出の小槌がモチーフとして取り入れられていた。

1924 年建造のヨドコウ迎賓館(旧山邑邸)では、最上階のダイニングルームに大変な配慮がなされており、中心となるダイニングがいかに重要視されていたかがわかる。

・世界遺産との比較

姫路城が単独で世界遺産に登録されているのに対し、奈良の東大寺や京都の清水寺は、古都の景観を構成するものとして、登録されている。この視点から見れば、モダニズムの時代を代表するエリアとしての阪神間、そしてその時代の景観を構成するヨドコウ迎賓館や甲子園ホテルとして、世界遺産のような価値があると示唆された。

・阪神間モダニズムの独自性

ル・コルビュジエ設計の国立西洋美術館(1959 年)やオーギュスト・ペレの都市開発、ル・コルビュジエの弟子である坂倉順三が設計した芦屋市民活動センター(1960 年)も紹介され、建築におけるモダニズムの系譜が語られた。

業平橋のように、国道 2 号線にかかる橋は名橋が多く、橋の周辺に名建築があると指摘された。松を生かした建築の例として精道幼稚園が挙げられた。コルビュジエのモダニズムとは異なる、日本独自の自然・伝統・都市・芸術が融合した空間文化として位置づけられた。

・具体美術と空間芸術

芸術や文学との接点も多数あった。芦屋公園の松林と一体化した具体美術作品、フィールドパビリオン、兵庫県立美術館の常設展における具体美術作品が紹介された。

その具体美術協会の創立者吉原治良(1970 年)が関わったルナホールも紹介された。

・文学との関係性

谷崎潤一郎の「白砂」や村上春樹の「羊をめぐる冒険」には白い砂の道が描かれ、川が川床に吸い込まれるポイントの探索といった自然への洞察が見られた。

・現代への継承

1979 年に建設されたシーサイドタウン高層住宅は学生に評判であり、阪神間モダニズムはコルビュジエのモダニズムとは異なる、地域に根ざした独自性を持っていた。精道小学校でゲストティーチャーとして、芦屋の石や松との対話を通じたアートに取り組む事例も紹介された。

3. 美食空間学への展開

阪神間モダニズムの精神は、美食空間学へとつながっていった。パレスホテルの例が挙げられた。昭和 6 年に建てられたパインクレストホテル夙川ではフランス料理本が刊行され、昭和 5 年の甲子園ホテルでは、東西のバンケットをつなぐ 地階が厨房という配置だった。ホテルの心臓部が厨房であり、顔がメインダイニングであると強調された。メインダイニングの前にバーを置き、食事の前に屋外でアペリティフ(食前酒)を楽しんでからダイニングへ向かうスタイルが提唱され、フランスにおける園遊会のような屋外でのメインダイニングの概念が紹介された。2 つの塔は厨房の排気塔としての機能を持っていた。

フランスではアペリティフ(食前酒)を終えてから、テーブルに移動して、アントレ、プラ、デザートと時系列に続いていく食文化がある。そのなかでカウンターとは、アペリティフなど飲物を楽しむ空間とされてきたが、最近カウンターで食事をするガストロノミーが普及している。ピストロノミーという動きもある。

甲子園ホテルの地下(半地下で1階とも呼べるような空間)であるが陽の当たる厨房は、食堂としても使えるほどの立派さだった。雨の日には厨房でキャッチボールができるほどの広さがあったという。スキヤキルームには京都の三島亭から料理人が派遣され、川奈ホテルにもスキヤキハウスがあることが紹介された。空間デザインの革新として、遠藤新は和洋室を初めて採用し、和室の奥に接客用の応接間を設けるスタイルを生み出した。かつては外部(甲子園ホテルでは庭での園遊会が人気であった)で食事をする時代もあったが、日本では定着しなかった。ダイニングの暖炉も重要な要素で、安井武雄の作品山口吉郎兵衛邸(滴翠美術館)のメインダイニングは暖炉とタイルにこだわりが見られると紹介された。

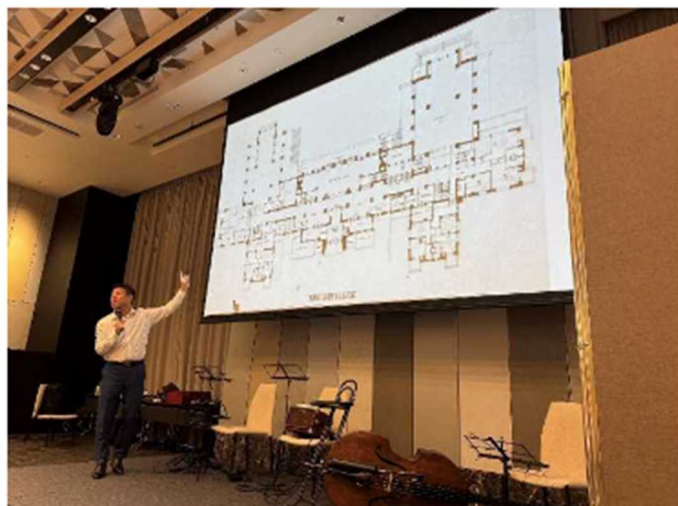
美食文化の象徴として、谷崎潤一郎の「細雪」に「芝居は鴈治郎、料理は播半とつるや」と記されているように、当時の美食文化が文学にも影響を与えた。播半は東京オリンピックの際に LIFE 誌の表紙を飾ったという逸話も紹介された。・本講演は、阪神間という地域が持つ豊かな自然、歴史、文化、そして食の空間を通じて、都市と人間の関係性を再考する貴重な機会となった。美食空間学という新たな視点は、今後の都市設計や文化政策にも示唆を与えるものであると感じた。

・美食空間学

料理を配すればそこに空間が生まれる。器という空間、その器が置かれるテーブルという空間、さらにテーブルや厨房が織りなす建築空間、その建築は都市の風景へと展開する。美食について空間・風景の視点から見れば、日本料理とフランス料理の個性が見えてくる。美食空間学はフランス、アメリカ、ニッポンの美食を空間の視点から読み取りたいと思った。その空間とは次の四層がある。まず①「器やお皿という空間」、次に②「食卓・テーブルという空間」、さらに③「家・店・ホテルなどの建築という空間」、最後に④「都市・近隣・環境・風景という空間」であります。特に空間論からのアプローチはこれまで語られてこなかった新たな視点であり、これを美食空間学と名付けている。

・フランスでのエピソード

食空間とは、食卓と厨房との関係性から、店と地域との関係性、さらに、お弁当のような食が楽しめる屋外空間や自然環境にいたるまで、憩い・出会い・社交といったコトが起きる空間である。それゆえに美食空間学とは、都市計画にとっても決して無縁とはいえない。フランスのパリでは、2013 年小さな BENTO(弁当)ブームがあった。これは日本からの輸入である。弁当を持って、風景を楽しむという、日本では、風景を楽しむことと、食が強い関係をもってきた。すなわち食と風景とは一体のものであった。それがフランスで再認識された。日本で発展した食空間の多様な展開を、今後はパブリック空間へと展開し、住区のコミュニティ・スペースや「街自慢」や「わが街意識」を感じるアイデンティティ・スペースとして育てていくことを考えていきたいと思う。パリ在住の時はミルフィーユを 365 日 365 店へインタビュー、また数多くの家庭を訪問して、アペリティフ、アントレ、プラ、デザールの食事の方法の観察を繰り返した。それまでも、食と地域の関係を探求し、47 都道府県 365 日 365 店のカステラ、寿司 100 日カレー 100 日と全国を歩き続けて今日に至っている。



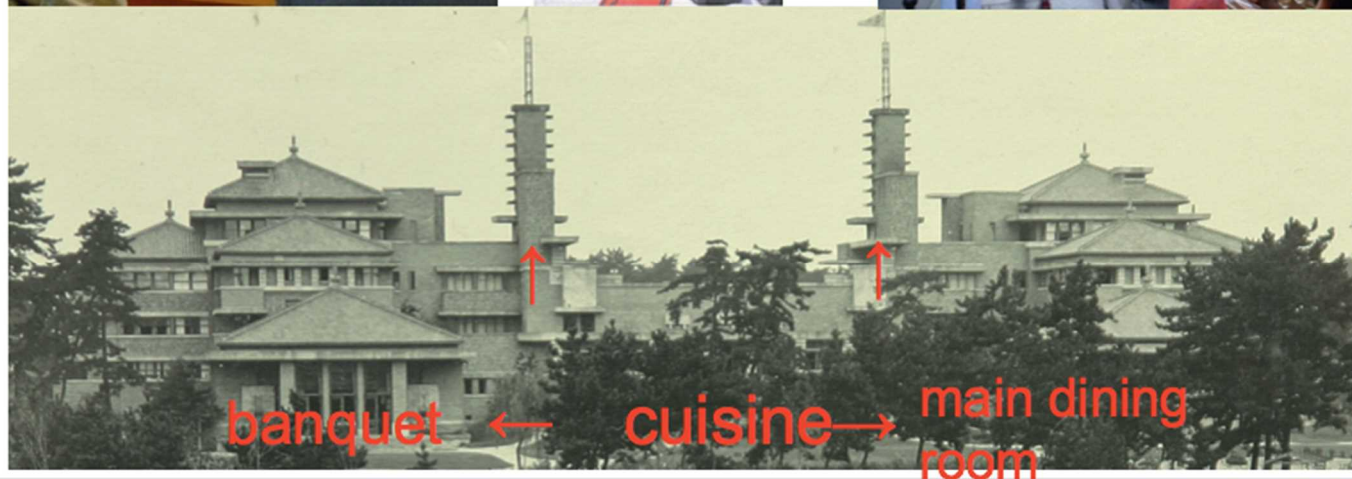
L'hospitalité



L' aspect social



paysage



banquet

cuisine

main dining
room



Paris 2014

La cuisine japonaise



Masahiro Miyake (PhD Engineering)
Mukogawa Women's University

三宅正弘先生（武庫川女子大学生活環境学部生活環境学学科教授）の経歴

1969 年、兵庫県芦屋市生まれ。専門は都市計画・美食空間学。大阪大学大学院博士課程修了。工学博士。フランス人文科学研究所(パリ)受入れ教授などを経て現職。専門はまちづくり、美食空間学、多文化共創。2021、22、23、24年度の兵庫県国際局・多文化共生ネットワーク会議のコーディネーター、また 2025 年は兵庫県外国人県民共生会議・座長を務める。近年は阪神間・大阪で海や川のクルーズコース開拓と解説に取り組む。著書に「神戸とお好み焼き まちづくりと比較都市論の視点から」(神戸新聞出版センター)、「石の街並みと地域デザイナー-地域資源の再発見」(学芸出版社)、「甲子園ホテル物語—西の帝国ホテルとフランク・ロイド・ライト」(東方出版)など。